

La Vita

Restaurant

Antipasti

Carpaccio vom Ikarimi Lachs/ Asiavinaigrette/ Bio Saiblingskaviar/ Chipotlemayonnaise (2)	14,00 Euro
Tatar vom Thunfisch/ Mini Gurken/ Zitrone/ Avocadocreme	15,00 Euro
Carpaccio vom Rinderfilet/ Rucola/ Parmesan/ Pinienkerne	15,00 Euro
Vitello Tonnato	14,50 Euro
Vorspeisen Sharing	p. P. 19,00 Euro

Insalate

Kopfsalatherzen Caesar Parmesan/ Croutons/ Eigelb	9,50 Euro
Tomatensalat aus dem Bamberger Hopfengarten/ Burrata/ Basilikum	13,00 Euro

Pasta

Frische Strozzapreti alla Norma <i>Aubergine/ Tomatensugo/ Ricotta salata</i>	12,00 Euro
Frische Orecchiette <i>Brokkoli/ Cherry Tomaten/ Salsiccia/ Ricotta salata</i>	13,00 Euro
Mafaldine <i>Ragú vom Kalb</i>	14,00 Euro
Paccheri La Vita <i>Egerlinge/ Sahne/ leicht tomatisiert (2)</i>	14,00 Euro
Hausgemachte Gnocchi <i>Tomatensugo/ Basilikum/ Burrata</i>	16,00 Euro
Hausgemachte Ravioli <i>Frischkäsefüllung/ Basilikum/ Zitrone/ getrocknete Tomaten</i>	16,00 Euro
Hausgemachte Ravioli <i>Schmorbratenfüllung vom Kalb/ Salbei/ braune Butter</i>	17,00 Euro
Frische Spaghetti Mare <i>Tomatensugo/ Black Tiger Garnele/ Seeteufel/ Oktopus (2)</i>	19,00 Euro
Tagliolini <i>schwarzer Trüffel</i>	22,00 Euro

Risotto

Risotto alle Erbe <i>frische mediterrane Kräuter/ Bio Ziegenfrischkäsepraline/ Aubergine</i>	17,50 Euro
Risotto al Limone <i>gebratener Oktopus</i>	21,00 Euro
Risotto vom Krustentier <i>Bisque/ Black Tiger Garnele/ Oktopus/ Rotschwanzgarnele</i>	24,00 Euro

Gourmet

Gebackenes Kalbsbries <i>Nussbutter Hollandaise/ karamelliserter Radicchio/ Spinatcreme</i>	19,00 Euro
Gebratene Gänseleber <i>Portweinjus/ Selleriepüree/ schwarze Walnüsse</i>	21,00 Euro
Duett von der Gelbflossen Makrele <i>Wassermelone/ Avocado/ Kalamansi (2)</i>	24,00 Euro
Gänseleberschnitte <i>Aprikose/ Gänselebereis/ Brioche (2)</i>	25,00 Euro

Pesce

Saibling angeräuchert <i>Kartoffelespuma/ Kräutersaitling/ rote Beete/ Saiblingskaviar Beurre Blanc</i>	24,00 Euro
Seeteufel <i>zweierlei von der Artischocke/ Paprika/ grüne Bohnen/ Bergamotten Beurre Blanc (2)</i>	29,00 Euro

Carne

Ochsenbäckchen glasiert <i>Selleriepüree/ geschmorter Sellerie/ Röstzwiebeln/ Rotweinschalotten (2)</i>	26,00 Euro
Duett vom Lamm <i>Rücken/ Pastrami von der Haxe/ Chipotle/ eingelegte Zwiebeln/ Sanddorn (7) (2)</i>	29,00 Euro
Roastbeef <i>Portweinjus/ Barbecuecreme/ geschmorte Zwiebel/ Röstzwiebeln/ Kartoffelespuma</i>	32,00 Euro
Rinderfilet Rossini <i>Portweinjus/ Selleriepüree/ gebratene Gänseleber/ schwarzer Trüffel (2)</i>	41,00 Euro